Artigiani di successo

Non è mai troppo presto per parlare di Panettoni, ***parola di Dario Loison***

TRE GENERAZIONI DI PANETTONI

TUTTO NACQUE QUANDO **TRANQUILLO LOISON,** NEL **1938, APRÌ UN PICCOLO FORNO** PER LA PANIFICAZIONE A **COSTABISSARA,** CITTADINA ALLE PORTE DI **VICENZA...**

Al rientro dalle vacanze estive, la ripresa della routine lavorativa e il pensiero del freddo inverno potrebbe far svanire la serenità del meritato riposo, ma la stagione invernale porta anche piacevolezza.
Il Natale arriva in un baleno e con lui la bontà dei Panettoni.
Non stiamo parlando però di panettoni qualsiasi... stiamo parlando della pasticceria di **Loison** e la linea dei panettoni e pandori che conta oggi più di **80 proposte**, consentendo di soddisfare le richieste dei palati più ghiotti grazie al costante aggiornamento dei prodotti, con numerose varianti. **La Collezione Genesi** combina varietà e materie prime, **la Collezione Angeli** interpreta una vetrina del gusto Loison che non tradisce nessuna aspettativa, la **Collezione Gioia** mette in mostra bimbe pasticcere che sfornano un dolce panettone: i particolari disegni sono tratti da storiche cartoline natalizie conservate presso il **Loison Museum.**
8 sono i gusti proposti: **Classico** a.D.1476, **al Mandarino** (con Mandarino Tardivo di Ciaculli, presidio Slow Food), **Regal Cioccolato**,**Chinotto** (con Chinotto di Savona, presidio Slow Food), **Amarena, DiVino** (con blend di vinipassiti), **Marron Glacé, Noël** (con pera e spezie) oltre che il Pandoro nei gusti **Classico**, Zabaione e Cioccolato particolarmente richiesti da una pubblico esigente in materia di qualità. Le Collezioni Royal e Prince

offrono l'immagine più completa della produzione Loison riunendo ampiezza di gusti e grammature di panettone di pasticceria, preparati con ingredienti di prima scelta secondo la più attenta procedura di laboratorio.La Collezione Royal propone sette gusti di panettone (Classico, Senza Canditi, Mandorlato, Amaretto, farciti alla Crema, al Caffè, al Limone), la Collezione Prince ripropone quattro gusti (Classico, Senza Canditi, Mandorlato, farcito al Limone). Il Gusto unico di Loison è perfettamente percepibile in tutti i suoi prodotti grazie al sapiente bilanciamento della temperatura di lavorazione e della giusta umidità, che permette di avere Panettoni, Pandori e dolci di pasticceria che si conservano morbidi e fragranti nel tempo. Tutti i prodotti delle collezioni sono preparati con panna, latte e burro freschi, Vaniglia Naturale del Madagascar (presidio Slow Food) e sale marino integrale di Cervia.

TRE GENERAZIONI DI PANETTONI

Tutto nacque quando **Tranquillo Loison,** nel 1938, aprì un piccolo forno per la panificazione a **Costabissara,** cittadina alle porte di Vicenza. Con la fine della guerra e il miglioramento della situazione economica, la popolazione iniziò a richiedere qualcosa di più dolce e gustoso. Ecco che Tranquillo cominciò a produrre focacce con fichi e uvetta. L'offerta fu ben presto ampliata dal figlio Alessandro, che integrò creme da spalmare, torte nuziali e pasticceria fresca. Dal 1955, Alessandro, iniziò a specializzarsi nella vendita di panettoni e pandori, arrivando a produrne circa 20-30 chili al giorno. Questa nuova attività, insieme alla linea pasticceria, risultò subito ben più redditizia rispetto alla vendita del pane che dal 1960 venne sospesa. Dal 1992, subentrò in azienda Dario, il figlio di **Alessandro**, il quale contribuì alla svolta internazionale dell'azienda, oggi simbolo del Made in Italy nel mondo. Il segreto di questo successo sta nel coniugare tradizione e modernità: in 75 anni, il piccolo laboratorio di Costabissara si è trasformato in un'affermata azienda artigiana i cui prodotti sono richiesti in tutto il mondo. Tradizione e innovazione, sostanza e creatività, radici ed evoluzione: questi i principi che guidano da sempre il lavoro di ogni giorno.

www.loison.com